

MUFFIN INTEGRAL DE CHOCOLATE E MEL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) farinha de trigo integral

1 xícara (chá) farinha de trigo normal

1 xícara (café) de cacau em pó orgânico

1 xícara (chá) açúcar mascavo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de fermento

18 forminhas de cupcake

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 210° C.

Derreta a manteiga e adicione o leite, os ovos e o mel batendo bem (eu usei o mixer, mas, se quiser, pode bater no liquidificador).

Adicione o açúcar mascavo e o cacau, batendo até ficar bem aerado.

Adicione as farinhas e o fermento.

Despeje nas forminhas de cupcake, mas cuidado para não encher muito para não transbordar.

Leve ao forno por 20 minutos.

Depois de pronto, se quiser, polvilhe com açúcar de confeiteiro ou pode colocar outras coberturas de sua preferência, mas puro também fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23716-muffin-integral-de-chocolate-e-mel.html>